



**COUP DE
FOOD**



**GUIDE DES
BONNES TABLES** ÉTÉ 2026



**& COMMERCE
ALIMENTAIRES**

Vars
LA FORÊT BLANCHE

**ÉTABLISSEMENTS PARTENAIRES
DE L'OFFICE DE TOURISME**

LÉGENDE

- | | | | |
|---|------------------------------------|---|--|
|  | DATES D'OUVERTURE |  | BAR |
|  | NOMBRE DE COUVERTS |  | TERRASSE |
|  | SERVICE |  | ANIMAUX ADMIS |
|  | MENUS THÉMATISÉS |  | ÉQUIPÉ POUR L'ACCUEIL DES ENFANTS EN BAS-ÂGE |
|  | PRIX |  | PARKING PRIVÉ |
|  | SAVEURS D'ICI ET CIRCUITS COURTS |  | VENTE À EMPORTER |
|  | FAIT-MAISON |  | LIVRAISON A DOMICILE |
|  | WIFI |  | COMMANDE EN LIGNE |
|  | ACCÈS PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE |  | TRAITEUR |
|  | CHÈQUES VACANCES |  | CARTE BANCAIRE ACCEPTÉE |
|  | TICKETS RESTAURANT |  | LABEL LOGIS |
|  | RELAIS MOTARDS |  | ÉVÉNEMENTS |
|  | PLATS VÉGÉTARIENS |  | PLATS SANS GLUTEN |

TOUS LES PRIX SONT DONNÉS A TITRE INDICATIF ET L'ENSEMBLE DES INFORMATIONS DE CE GUIDE EST FOURNI PAR LES PRESTATAIRES PARTENAIRES.

SOMMAIRE

P. 4 / COMMERCE ALIMENTAIRES

- P.5/** AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS
- P. 6/** LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE
- P. 7/** SPAR

P. 8 / RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

- P. 9/** LE REFUGE DE BASSE RUA

P. 10 / RESTAURANT À VARS SAINTE-CATHERINE

- P. 11/** AUBERGE LA COULETTE

P. 12 / RESTAURANTS À VARS SAINTE-MARIE

- P. 13/** LE MOULIN
- P. 14/** SKITCHEN
- P. 15/** LA VIEILLE AUBERGE

P. 17 / RESTAURANTS À VARS LES CLAUX

- P. 18/** LE 1854
- P. 19/** L'APRÈS-SKI
- P. 20/** LE BISTROT DE VARS
- P. 21/** LES ESCONDUS
- P. 22/** LE FLOCON
- P. 23/** PIZZA ROCKY
- P. 24/** LE REFUGE NAPOLÉON
- P. 25/** VARS COQUILLAGES

P. 26 / RESTAURANT D'ALTITUDE

- P. 27/** LE CHAL'HEUREUX

P. 28 / EN SUPPLÉMENT

- P. 29/** MARCHÉ DE VARS, MARCHÉ DES SAVEURS
- P. 30/** FÊTE DU PAIN
- P. 31/** SPOTS PIQUE-NIQUE
- P. 32/** MEILLEURES PLACES À BARBEUC'
- P. 34/** LES SPÉCIALITÉS DU COIN



COMMERCES ALIMENTAIRES

AU PETIT MARCHÉ DES SAVEURS

Résidence Ski Soleil
87 Cours Fontanarosa
VARS LES CLAUD

☎ 06 80 01 81 19 (Patrick)
06 18 28 74 75 (Jean-Marie)
✉ a_raucaz@orange.fr

Tout est dans le titre : avec plus d'un quart de siècle à votre service, le Petit Marché choisit ses fromages, ses charcuteries et tous ses produits pour associer le goût et les saveurs dans une boutique incontournable à Vars.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LES SPÉCIALITÉS

Un très grand choix de spécialités avec 30 sortes de petits et grands saucissons, jambons crus, grison, fromages, confiseries, confitures, miels, tartes. (Au détail : crozets et olives, 50 sortes de bonbons). Vins de Savoie et de France, alcools et brins de Généri.

LES FROMAGES



8 fromages pour votre raclette
10 fromages pour votre fondue
15 fromages pour votre tartiflette (Beaufort, comté, gruyère suisse, Chartreux, meule de Chambéry, abondance, vacherin (Mont d'Or), vache nature, fumé morbier, chèvre et brebis...)



1^{er} juillet - 30 août.



La Raclette est offerte pour les enfants de moins de 6 ans !

Prêt d'appareil à raclette et fondue





LA CHÈVRERIE DE LA FONT SANCTE

FROMAGES ET DESSERTS LACTÉS FERMISERS,
PRODUITS RÉGIONAUX

345 Route du Forest
VARS SAINT MARCELLIN
☎ 06 77 25 62 46

✉ gaecfontsancte@gmail.com
📍 Chevrerie de la Font Sancte

Pendant votre séjour, ne manquez pas une visite à la chèvrerie de la Font Sancte en contrebas du village de Saint-Marcellin. Découvrez tous les fromages et desserts lactés fabriqués vendus sur place, issus de la production des 80 chèvres de l'exploitation.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

LA MÉLÈZINE

Choisissez l'originalité pour ce classique de vos vacances à la montagne : une raclette... de chèvre! Idéale pour ensoleiller vos soirées d'été.



**Vente à la ferme
le mercredi, jeudi,
samedi et dimanche
de 10h à 12h et 7j/7
de 16h30 à 18h,
avec balade à 17h
pour aller chercher
les chevrettes dans
les pâtures (sous
réserve de beau
temps). Présence sur
le marché de Vars le
mardi et le vendredi**

LA TOMME DE VARS



En panne d'inspiration pour l'apéro ?

Découvrez la tomme de Vars à apprécier en petits dés à piquer à l'apéro ou tout simplement en plateau fromages.

Après 3 mois d'affinage, son goût authentique, sa texture souple et sa croûte grise sauront vous combler.



Avec aide



Chiens interdits



SPAR

Point Show
VARS LES CLAUX

☎ 04 92 46 54 32
✉ spar.vars05@gmail.com

Saveurs locales et gourmandes au cœur de Vars où authenticité et qualité se rencontrent.

L'équipe du Spar vous fait découvrir le meilleur du terroir avec une large sélection de produits régionaux pour sublimer vos soirées montagnardes : fromages et charcuteries à la coupe, terrines et saucissons artisanaux, viandes locales de qualité, sans oublier l' incontournable génépi haut-alpin.

Pour une pause gourmande, laissez-vous tenter par les yaourts fermiers, tartes, miels et confitures locaux.

Pour un repas convivial, savourez un délicieux poulet rôti accompagné de ses galettes de pommes de terre ou encore les steaks hachés de bœuf pour des burgers savoureux au bon goût du fait-maison.

LES PRODUITS « COUP DE CŒUR »

GÉNÉPI, GRANDE LIQUEUR DES ALPES



La saveur de la balade accomplie au-dessus de 2000 m. Avec des caractéristiques olfactives et gustatives différentes, c'est

l'alchimie de l'assemblage de nos différentes variétés qui fait l'exception...

RÔTISSOIRE



Poulet rôti accompagné de ses galettes de

potatoes pour un repas convivial en famille ou entre amis.



Toute l'année. Ouvert Tous les jours l'été et du mardi au samedi en intersaison



Prêt d'appareil à raclette et fondue



Avec aide





RESTAURANT AU VAL D'ESCREINS

LE REFUGE DE BASSE RUA

RESTAURANT MONTAGNARD/ TERROIR/
TRADITIONNEL

Val d'Escreins
05560 VARS
☎ 06 22 66 58 21

✉ refugebasserua@gmail.com
🌐 www.refuge-basserua.fr
📍 Refuge de BASSE RUA
📷 refugebasserua

Au cœur de la réserve de nature du Val d'Escreins, à 1760m d'altitude, prenez le temps d'une halte gourmande au retour d'une randonnée dans cet écrin surnommé « le petit Canada varsinc ».

Dégustez des spécialités locales midi et soir sur la terrasse ombragée à la vue exceptionnelle et ne manquez pas les tartes aux myrtilles ou framboises maison pour le dessert ou au goûter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLANCHE DE L'ALPAGE

Salade, tourtons, ravioles, charcuterie de montagne, faisselle et miel de l'Ubaye ainsi que confiture de myrtilles composent cette planche de pays aux saveurs bien de chez nous.

OREILLES D'ÂNE

Ce plat typique des Hautes-Alpes est un gratin savoureux d'épinards sauvages et de crêpes faisant office de lasagnes. Un peu de crème et de fromage et le tour est joué! Servies avec du jambon cru. A tester absolument!



12 juin - 12 septembre



60 couverts
40 en terrasse



Midi
Goûter



Plat du jour :
15 ou 16€





RESTAURANT
À VARS SAINTE-CATHERINE

AUBERGE LA COULETTE

RESTAURANT MONTAGNARD

1 rue de Serret
05560 VARS
SAINTE-CATHERINE
☎ 06 64 16 21 16 / 06 08 63 95 66

✉ vars.aventures.sensations@gmail.com
🌐 www.aventures-sensations-vars.fr

Petit restaurant de montagne au charme chaleureux et intimiste. Un seul service 25 couverts par soir histoire que tout le monde se sente bien, détendu et surtout bien servi ! Pour que votre soirée reste un moment inoubliable et sans souci de déplacement, nous venons vous chercher directement sur place à bord de notre buggy 6 places.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

FONDUE SAVOYARDE



Une fondue savoyarde pour un moment convivial et chaleureux.

FONDUE VIGNERONNE

Fondue vigneronne et son dessert omelette norvégienne sur réservation.



Ouvert toute l'année



25 couverts



Soir uniquement



Soirée à thème 2 fois par semaine.





RESTAURANTS
À VARS SAINTE-MARIE

LE MOULIN

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR

Hôtel*** Alpage&Spa
 VARS SAINTE MARIE
 ☎ 04 92 46 50 52
 06 16 37 48 32

✉ info@hotel-alpage.com
 🌐 www.hotel-alpage.com
 📷 hotel_alpage

Appréciez la cuisine traditionnelle et les spécialités de montagne !
 Le restaurant de l'hôtel Alpage&Spa est aménagé dans le cadre authentique des voûtes d'une ancienne étable, récemment rénovées. Vous dégusterez une cuisine traditionnelle aux accents des Alpes du Sud. Pour les gourmands, le Chef propose des desserts et pâtisseries maison.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLANCHE VARSINE

Quand vous verrez arriver devant vous une véritable planche de bois composée de la fameuse Boîte Chaude fromagère des Hautes-Alpes « Col Bayard », de charcuteries de montagne, de pommes de terre et de salade, vous ne résisterez pas !

SALADE GOURMANDE DES HAUTES-ALPES

Salade, tourtons du Champsaur, ravioles de preires, miel et tomme de pays : immersion en plein cœur du terroir local.



22 juin au 31 août



38 couverts



Soir uniquement
 Service petit déjeuner



Menus
 de 20€ à 34€



SKITCHEN

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Hôtel 16-150***Montagne &
Spa Nuxe - 11 rue du pied de ville
VARS SAINTE MARIE
☎ 04 92 46 54 72

✉ info@hotel16-150.com
🌐 www.hotel16-150.com
📍 Hôtel 16 150
📷 hotel16150

Dans le décor au design feutré de l'hôtel 16 | 150, le Chef Grégory Tavan emmène la table du Skitchen entre bistronomie et gastronomie. Sa cuisine est précise, délicate, elle exprime son goût des saveurs du Sud et de la Montagne et des classiques réinterprétés. En complément, diners typiquement montagnards sur commande, carte de planches, bar lounge, cave à vin, soirées festives.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

INSPIRATION ESTIVALE



Une carte qui évolue au fil de l'été selon les inspirations du Chef et les produits du moment

COCKTAIL



« A Bigger Splash » ! Un vent de fraîcheur souffle sur le

Spritz, ici follement sophistiqué et revisité aux parfums de bergamote



Live music et concerts hebdomadaires.



10 juin - 14 sept



Soir uniquement 19h30 / 22h



80 couverts



Prix moyen à la carte 60€ (soir)



Petits déjeuners, dîner à la carte, menus dégustation, carte de planches et tapas, pique nique chic



LA VIEILLE AUBERGE

RESTAURANT TRADITIONNEL

Hôtel* La Vieille Auberge
265 Grand Rue
Place de l'office de tourisme
VARS SAINTE MARIE
☎ 04 92 46 53 19

✉ la.vieille.auberge@orange.fr
🌐 www.la-vieille-auberge-vars.fr
📍 Hôtel-Restaurant La Vieille Auberge

Située sur la place du village de Vars Sainte-Marie, La Vieille Auberge vous accueille depuis 5 générations dans une ambiance conviviale et un cadre montagnard pour déguster une cuisine généreuse et locale.

Le midi, l'agréable terrasse du restaurant vous fera encore plus apprécier votre plat maison.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RACLETTE À LA MEULE



Du fromage, du fromage et encore du fromage! Oui... mais

des Hautes-Alpes! Accompagnée de ses charcuteries de Pays, vous comblerez toutes vos envies de montagne.

LA FONDUE DANS TOUS SES ÉTATS



Tout ce que vous voulez, c'est « piquer »!

Qu'à cela ne tienne, vous aurez ici l'embarras du choix entre fondue forestière, savoyarde ou bourguignonne, accompagnée de ses sauces maison.



22 juin au 12 septembre



50 couverts



Midi et soir



Plat du jour :

19,50€

Menu : 33€





Alpes Sud Locations
locations de vacances

Résidence L'écrin des neiges

Vars Les Claux



Appartements 2 et 3 pièces à
partir de 200 € le week-end et
399 € la semaine.



04 92 46 51 02



contact@alpes-sudlocations.com



www.alpes-sudlocations.com



© Vars - Crédit photo Rémi Morel



RESTAURANTS
À VARS LES CLAUX



RESTAURANT

LE 1854

CUISSONS À LA BRAISE - POTAGER - 100% MAISON

29 Allée Zendel
VARS LES CLAUX
☎ 06 86 26 27 82

✉ le1854.restaurant@gmail.com
📍 Le1854 Restaurant
📷 le1854.restaurant

Au cœur de Vars, Le 1854 propose une cuisine de caractère, centrée sur la cuisson au feu de bois. Viandes sélectionnées, produits de saison et assiettes lisibles composent une carte tournée vers le goût et la justesse. La flamme est au centre : elle marque les chairs, concentre les jus et apporte cette signature unique qui fait l'identité de la maison. En été, le potager du restaurant fournit la quasi-totalité des légumes, travaillés avec précision pour accompagner chaque plat au rythme des récoltes. La cave, composée de plus de 80 références, met à l'honneur des vigneron engagés et des vins de caractère. Une table sincère et maîtrisée, pensée pour le plaisir du déjeuner comme du dîner.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE À LA FLAMME



Découpe de notre carré de bœuf Salers affiné 70 jours par Thomas Bessette, maître affineur boucher.

PÂTÉ EN CROÛTE VÉGÉTAL



Interprétation autour des légumes du jardin, travaillés selon la récolte et les saisons.

Textures, jus et condiments viennent structurer une assiette végétale précise et évolutive.



Du 1^{er} juillet au 31 août



Midi et soir



50 couverts



L'APRÈS-SKI

CRÊPERIE - RESTAURANT MONTAGNARD
RESTAURANT TRADITIONNEL - PIZZERIA - BRASSERIE

Point Show - 127 Cours Rohner
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 22 31 29

✉ l-apres-ski@orange.fr
📷 apres_ski_vars
📍 L'Après Ski

L'Après Ski, C'est Chez Nous et Chez Vous. Chalet de mélèze, cheminée, terrasse au sud authentique et bohème. Table gourmande, raffinée, chaleureuse, à toute heure. Du petit déjeuner aux soirées Jazz des mardi, mercredi, samedi, un lieu à quelques pas des pistes, activités !

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

NOS PIZZAS

D'un plat classique, l'Après-ski en fait un véritable plat gastronomique. Mentions spéciales à la « Portofino », « Paesana », « Napoli » ou encore la « Venezia » et sa burrata artisanale.

NOS IMMANQUABLES

Truite saumonée locale, filet de bœuf de pays et leurs accompagnements cuisinés maison ou encore gnocchis frais artisanaux, ils sont incontournables lors de votre passage à l'Après-ski.



12 juillet – 31 août



Ouvert en continu.
Service petit-déjeuner



Soirée LIVE Jazz les
mardi, mercredi et
samedi



110 couverts
40 en terrasse



Avec aide



RESTAURANT

LE BISTROT DE VARS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - BAR À VIN

Centre Vars

Cours Fontanarosa

VARS LES CLAUX

☎ 04 92 23 61 17

✉ lebistrotdevars@gmail.com

📍 Le Bistrot, Vars les Claux

📱 le_bistrot_de_vars

Le Bistrot vous accueille dans une ambiance chaleureuse ou sur sa terrasse ensoleillée et propose une cuisine faite maison avec des plats du jour variés.

Des spécialités de montagne aux différentes salades, burgers au bœuf ou végétariens, vous pourrez découvrir une cuisine traditionnelle. Vous pourrez profiter d'un apéro-tapas au bar à vins et des soirées musicales alliant plaisir, convivialité et gourmandise. Réservation conseillée.

Les plus gourmands dégusteront aussi de nombreuses glaces sur place ou à emporter.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

POKE BOWL



Optez pour la fraîcheur et l'équilibre avec ce poké bowl version « bistrot » à base de légumes de saison et poisson frais. Parfait pour un déjeuner en terrasse.

TARTE AUX MYRTILLES



Conseil du jour : gardez de la place pour le dessert avec la spécialité de la maison : la tarte aux myrtilles qui vous invite à un

vrai retour en enfance.



20 juin - 30 août.



35 en salle
32 en terrasse



Midi et soir



Plat du jour : 17€



LES ESCONDUS

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel *** Les Escondus

Point Show - Cours Rohner

VARS LES CLAUX

☎ 04 92 46 67 00

✉ info@escondus.com

🌐 www.escondus.com

📍 Hotel Les Escondus

📷 hotellesecondus

Idéalement placé au cœur de la station de Vars les Claux, le restaurant des Escondus offrira à vos papilles un repas raffiné et montagnard. À midi, prenez place en terrasse pour déjeuner au soleil et appréciez un dîner convivial en soirée dans un cadre chaleureux et authentique.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

« PIERRADE DES ESCONDUS »



Pas moins de 4 variétés vous sont proposées : bœuf, magret de canard, porc et poulet (origine

française) pour les férus de viande. Accompagné de frites maison, accordez parfaitement votre plat avec un vin fort et puissant comme un « Côtes du Rhône » ou un Chateauneuf du Pape.

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER

Savourez une côte de bœuf grillée à la perfection, à la fois tendre et juteuse, que l'on partage ici généreusement. Elle s'accompagne d'un écrasé de pommes de terre maison, onctueux et parfumé, de légumes de saison et d'un assortiment de sauces savoureuses pour varier les plaisirs à chaque bouchée. Un instant de pur réconfort à partager.



26 juin au 31 août



Formule barbecue le samedi midi en terrasse pour un moment de détente et de convivialité



80 couverts



Plat du jour : 22€
Menu entrée + plat + dessert : 33€



Groupes de musique au mois d'août en terrasse



LE FLOCON

RESTAURANT TRADITIONNEL

Le Fournet - Cours G. Seradour
VARS LES CLAUDS
☎ 04 92 21 35 12

📍 Le Flocon
📱 leflocon05

Le Flocon vous offre un emplacement privilégié pour venir y déguster un plat traditionnel ou plus raffiné, que ce soit à l'intérieur au milieu d'une jolie déco chaleureuse et tendance ou sur son immense terrasse ensoleillée face à la luge du Caribou. Côté cuisine, savourez des plats montagnards traditionnels, de succulentes ravioles à la truffe, un joli dessert maison ou partagez un apéro entre amis. Vous passerez à coup sûr un agréable moment gourmand.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

RAVIOLES À LA TRUFFE



La raviole est ici sublimée par une crème

onctueuse truffée et des copeaux de parmesan.

Idéale avec un Saint-Joseph, vin rouge de la Maison les Alexandrins.

TARTARE DETHON



C'est le plat incontournable de votre été à Vars. Accompagné d'un vin blanc

du domaine Tropez, il est accompagné d'une salade de saison vive et croquante. Un explosion de fraîcheur et de couleurs dans votre assiette !



4 juillet au 31 août



110 couverts
55 en terrasse



Midi et soir



Plat du jour entre
16€ et 22€



Terrain
de pétanque

RESTAURANT



PIZZA ROCKY

PIZZERIA – CRÊPERIE – SANDWICHERIE

Immeuble le Seignon
VARS LES CLAUX

☎ 04 13 38 53 88
📍 rocky vars

PIZZA EN LIVRAISON À DOMICILE à partir de 19h (3 pizzas minimum).

Situé à l'entrée de la galerie face à l'office de tourisme, avec sa devanture rouge, Rocky est un endroit convivial et rythmé où la préparation des pizzas s'effectue sous vos yeux. Les pizzas napolitaines sont préparées suivant la tradition italienne, avec une pâte fraîche et des ingrédients de première qualité et surtout beaucoup d'amour.

Pour les petites faims vous pourrez déguster de succulents sandwichs chauds et crêpes en tous genres.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

SANDWICH POULET CURRY



Idéal pour vos pauses rapides et gourmandes, découvrez ce classique au pain « pâte à pizza » fait maison, onctueux

et moelleux à souhait. Garni de poulet halal mariné au curry, de champignons, oignons, mozzarella et crème fraîche sauce curry.

PIZZA ROUTE 66



Voyagez avec cette belle pizza généreuse base sauce tomate maison et garnie

de jambon cru de Parme, de mozzarella, tomates cerise fraîches, mozzarella di Buffalo, pesto fait maison et olives noires. Un vrai régal.



5 juillet au 2 sept



45 couverts dont
25 en terrasse



En continu



Pizza du jour 19€



LE REFUGE NAPOLEON

RESTAURANT MONTAGNARD - TERROIR - TRADITIONNEL

Hôtel Le Refuge Napoléon,
1425 Route du Col de Vars

☎ 04 92 46 50 00

✉ refugenapoleonvars@gmail.com

🌐 www.refuge-napoleon-vars.fr

📍 Hôtel, restaurant, café, le
Refuge Napoléon

📷 [refuge_napoleon_vars](https://www.instagram.com/refuge_napoleon_vars)

Sur les pentes du Col de Vars et face au lac Napoléon, découvrez un authentique restaurant de montagne.

Ce cadre typique vous garantit une cuisine maison et variée, favorisant au maximum les produits locaux : fromages, charcuterie, jus de fruits, confitures, miel, viande de bœuf et d'agneau pour les plats du jour, pommes de terre ou encore bières artisanales.

Le lieu est idéal pour une pause goûter lors de vos balades à pied.

New : cuisine outdoor avec grillades à la plancha

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PETIT FONDU DU REFUGE



Fondez pour le combo parfait de montagne :

Assortiment de charcuterie, salade verte, pommes de terre et fromage fondu des Alpes. Un régal !

RACLETTE TRADITIONNELLE



Avec sa demi meule de fromage de la région accompagnée de pommes de terre, charcuterie et salade verte, elle vous garantit un moment très convivial. Servie uniquement le soir.



5 juin au 06 septembre



60 couverts



Midi et soir



Plat du jour
(en semaine
uniquement) : 19€



VARS COQUILLAGES

RESTAURANT FESTIF SUSHIS ET COQUILLAGES

Les fermes de Vars
VARS LES CLAUX
☎ 04 92 48 57 62

✉ contact@varscoquillages.fr
 🌐 www.varscoquillages.fr
 📱 Vars Coquillages & Sushis
 📷 vars_coquillages

Osez les fruits de mer et les sushis à Vars ! Dans une ambiance festive, chaleureuse et musicale au cœur des Claux, profitez d'un véritable lieu de vie où se mêlent dégustation, bonne humeur et soirées animées. Partagez un plateau de fruits de mer, crustacés, sushis, tartares de poissons frais, caviar et bien d'autres surprises uniques à Vars. Découvrez également la charcuterie d'exception d'un des « Meilleurs Ouvriers de France », le Charcutier Michel Aninat, également la charcuterie Corse DONATI, accompagnée d'une belle sélection de vins et champagnes. Concerts, DJ sets, retransmissions sportives et soirées à thème rythment vos soirées pour une expérience conviviale et festive en montagne.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

PLATEAU DE COQUILLAGES



La mer et la montagne réunis ! Composez vos plateaux de fruits de mer selon vos envies et savourez les plaisirs iodés au pied de l'Eyssina.

SUSHIS



Nos maîtres sushis vous proposent de régaler vos papilles avec des pièces finement préparées sur place mêlant ingrédients de qualité et produits frais.



5 juillet – 24 août



Soir uniquement,
de 18h à 1h



70 couverts



Retransmission
d'événements
sportifs, soirées
concert, DJ, à
thème.





RESTAURANT D'ALTITUDE

RESTAURANT

LE CHAL'HEUREUX

RESTAURANT D'ALTITUDE

Hôtel* Le Chal'heureux,
Domaine skiable
Piste des Heureux VARS LES CLAUX
☎ 09 67 74 59 08

✉ contact@chalheureux.com
🌐 www.chalheureux.com
📍 Hôtel-Restaurant Le Chal'heureux
📷 lechalheureux

Un hôtel-restaurant de charme en altitude, idéalement situé au cœur d'un domaine naturel préservé. Dès les premiers rayons du soleil, profitez d'une terrasse exceptionnelle offrant une vue imprenable sur les sommets et les alpages en fleurs. Entouré de mille fleurs, d'écureuils espiègles et de marmottes curieuses, laissez-vous séduire par la beauté authentique de la montagne estivale. Côté cuisine, savourez une expérience gourmande mettant à l'honneur les produits du terroir et les saveurs de saison. À l'heure du déjeuner comme au dîner, vivez un moment de détente et de convivialité dans un cadre enchanteur.

LES PLATS « COUP DE CŒUR »

GRATIN DE CROZETS



Au bleu du Queyras ou aux cèpes, choisissez la saveur qui vous fera le plus envie. Ici, on épluche, on pétrit et on mijote avec des produits essentiellement frais et locaux.

PLATEAU DES ECRINS

Pour tenir le rythme, quoi de mieux qu'un beau plateau garni de fromage de vache en croûte de bois aromatisé au génépi, servi avec pommes de terre, salade verte et charcuterie !



7 juillet - 30 août



Plat du jour : 24€



Midi et soir
Service petit déjeuner





EN SUPPLÉMENT



MARCHÉ HEBDOMADAIRE

Tous les mardis matin, rendez-vous à Vars les Claux pour le marché d'été : fruits & légumes, charcuteries, fromages, produits locaux, vêtements... Parfait pour manger frais, local et préparer de bons petits repas ou apéros !

MARCHÉ DES SAVEURS ET ARTISANS SANS VITRINE

Les 12 et 25 juillet ainsi que les 2, 15 et 23 août, allez à la rencontre d'artisans et producteurs sur un marché qui leur est spécialement dédié : belles découvertes gustatives ou coups de cœur artisanaux seront au rendez-vous !

Lieux détaillés dans le programme d'animations hebdomadaire.



LA FÊTE DU PAIN

Jeudi 23 juillet
c'est la fête autour du pain !

Le rendez-vous est donné à Vars Sainte-Catherine pour la fabrication du pain traditionnel dans le four banal du village, suivie de sa vente.

Les plus : un atelier de fabrication de pain est prévu pour les enfants ainsi qu'une visite guidée du village !

Retrouvez le détail dans le programme d'animations hebdomadaire.





LES « SPOTS » PIQUE-NIQUE

Au fil d'une randonnée, au bord d'un lac ou tout simplement dans un endroit qui vous plaît, prenez le temps d'une pause pique-nique bien méritée.

Après vous être approvisionné dans nos différents commerces alimentaires, choisissez votre cadre et votre terrasse !

Au lac des neufs couleurs, dans le Val d'Escreins pour apprécier le bruit de l'eau et l'ombre des arbres, à la cabane de la Pinée sur les hauteurs de Sainte-Catherine, au Lac de Peyrol, ou encore au Château pour apprécier la vue sur toute la vallée : le plus dur sera de choisir !

Des tables de pique-nique sont également à votre disposition sur le domaine.



**VOUS AVEZ DIT
«CASSE-CROÛTE»?**





LES MEILLEURES PLACES À « BARBEUC' »

Le barbecue. Incontestablement la star de chaque été. Et si vous le sublimiez en le préparant dans un endroit absolument magique ? Ça vous met déjà l'eau à la bouche ? Tant mieux.

Approchez, on vous dévoile notre petit secret : **Direction la réserve de nature du Val d'Escreins pour LE barbecue de votre vie.**

Repérez votre « spot » parmi les nombreux espaces disponibles, au nombre de 33.

Un repas au petit goût de paradis vous attend, tellement le cadre est beau.

***A noter** : La réserve de nature du Val d'Escreins est un territoire ZERO DECHET. Il est impératif de ramener TOUS VOS DECHETS avec vous et de les déposer dans les points de tri des villages de Vars.*

Des panneaux d'information sont présents à chaque place et veillez à regarder les éventuelles restrictions relatives aux interdictions de feu à l'entrée du Val.

SPAR



VARS
LE POINT
SHOW

VOTRE ÉPICERIE DE MONTAGNE

NOTRE ÉQUIPE
VOUS ACCUEILLE
TOUS LES JOURS
DE 8H À 19H
NON-STOP



04 92 46 54 32

SAVEURS LOCALES & GOURMANDES

STEAK HACHÉS FRAIS PRÉPARÉS SUR PLACE
FRUITS ET LÉGUMES BIO



**POUR VOS SOIRÉES
MONTAGNARDES :**
FROMAGES ET
CHARCUTERIES
LOCAUX À LA COUPE



**DIVERS PRODUITS
RÉGIONAUX :**
SAUCISSONS, TERRINES,
GÉNÉPI, TARTES, MIELS
ET BIEN PLUS DONT UNE
**NOUVEAUTÉ : VODKA DE
SAINT-VÉRAN PRIMÉE
MÉDAILLE D'OR MEILLEURE
VODKA AU MONDE**

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer
avec modération.*



LES SPÉCIALITÉS DU COIN

Le département des Hautes-Alpes ne déroge pas à la réputation française quant à la qualité reconnue de sa gastronomie.

Vous découvrirez ici quelques pépites gustatives à ne pas manquer durant votre séjour.



LES CROUSETONS

La spécialité 100% varsincque! Découvrez ces petites pâtes fraîches, traditionnellement façonnées à la main, en gratin avec beurre et fromage (très souvent du bleu). Certains restaurants les proposent à la carte !



LES OREILLES D'ÂNE

Ce plat succulent est à base d'épinards gratinés avec une pâte maison, de la béchamel, de la crème et du fromage. Adapté aux végétariens, ce plat typique du département tient son nom de la feuille d'épinard sauvage utilisée pour sa préparation, cueillie dès lors que sa taille atteignait la forme d'une oreille d'âne.

LES TARTES DU PAYS

Avis à tous les amateurs de douceurs, ne passez pas à côté de ces tartes composées de pâte sablée et de confiture de framboises, myrtilles ou encore abricots, ce qui permet de déguster un dessert fruité quelle que soit la saison !



LES TOURTONS ET RAVIOLES DU CHAMPSAUR

Petits coussinets de pâte fine, les Tourtons du Champsaur sont généralement fourrés à la purée de pomme de terre, mais se déclinent très souvent à la tome, aux épinards ou encore au chèvre. Ils se dégustaient autrefois lors du repas de Noël.

Les ravioles, quant à elles, n'ont rien à voir avec celles de nos amis du Dauphiné : Appelées preires ou brouquetons, ces petits beignets en forme de quenelle à base de pomme de terre et de fromage se dégustent dans de nombreux restaurants de Vars.



LES CROQUANTS DES HAUTES-ALPES

Aux amandes, au miel, aux fruits rouges ou encore au chocolat, ces petits biscuits croustillants accompagnent parfaitement un bon café pour le goûter ou en fin de repas. Vous en trouverez facilement dans nos commerces alimentaires de Vars.

MAIS AUSSI

Miel de montagne, génépi ou encore fromages de vache, chèvre ou encore brebis de nos montagnes !

OFFICE DE TOURISME DE VARS

☎ 04 92 46 51 31

vars.com



CRÉDITS :

Photos : L'ensemble des prestataires du guide /
OT VARS / R. Morel / scalpoto / Envato Elements /
Tim Arnold / Thibault Blais / Alpes Photographie /
Léa Scappini

EDITION : Office de Tourisme de VARS

Juin 2026

RÉALISATION : Syllys Design

IMPRESSION : Editions du Fournel

Les informations contenues dans ce guide sont
renseignées par les restaurateurs et commerces
alimentaires partenaires et sont non-exhaustives.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Vars
LA FORÊT BLANCHE